# VELOUTE DE CAROTTES

**Pour 6 personnes préparation 10mn cuisson 25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1kg de carottes | ½ cuillère à café de cumin |
| 1 oignon | ½ cuillère à café de curry |
| 1 pomme de terre moyenne | 1 pincée de sel |
| 20g de beurre | 20cl de crème liquide |
| 3/4L d’eau (75cl) |  |

**1 – Emincer l’oignon. Faire fondre le beurre dans une cocotte-minute, puis ajouter l’oignon.**

**2 – Faire dorer, ajouter les carottes épluchées et coupées en rondelles, et la pomme de terre, épluchée et coupée en cubes.**

**3 – Faire cuire ainsi 5 minutes.**

**4 – Ajouter l’eau, ainsi que le curry et le cumin. Fermer la cocotte et cuire 20mn après la montée en pression.**

**5 – Il ne reste plus qu’à mixer le tout en y ajoutant la crème liquide et rectifier l’assaisonnement.**

